



# Stoofpotje van varkenswangen met truffelpuree



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 1/2 kilogram varkenswangen  
peper en zout  
100 gram boter  
3 uien (in ringen gesneden)  
2 flesjes bier (Leffe blond)  
2 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
5 deciliter runderfond (uit een bokaaltje)  
1 boterham  
2 eetlepels graantjesmosterd  
500 gram champignons (klein)  
1 eetlepel luikse siroop  
1 1/2 kilogram aardappelen (bloemig)  
5 deciliter melk  
nootmuskaat  
1 1/2 eetlepels truffelolie  
3 lente-uitjes (fijngesneden)  
1 bosje bieslook (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenswangen droog en snij ze doormidden. Breng goed op smaak met peper en zout. Smelt in een diepe pan met zware bodem (type Le Creuset) de helft van de boter. Bak hierin in drie porties de varkenswangen rondom rond mooi goudbruin. Schep elke portie er telkens uit voordat je een nieuwe portie bakt.
- 2.** Fruit daarna in dezelfde pan, in dezelfde vetstof, de uien lichtjes aan. Voeg het vlees opnieuw toe en overgiet met de flesjes bier.



- 3.** Voeg de laurier en de tijm toe en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Giet de rundsfond erbij en breng aan de kook. Voeg eventueel nog wat water toe, het vlees moet volledig onder staan.
- 5.** Leg hierop de boterham, besmeerd met mosterd.
- 6.** Doe het deksel op de pan en laat 3 uur héél zachtjes sudderen. Of zet de volledige pan met deksel erop gedurende 3 uur in een oven van 150 °C. Roer halverwege goed om.
- 7.** Voeg de schoongemaakte champignons en de Luikse siroop toe. Laat zonder deksel nog een half uur pruttelen tot de saus mooi ingekookt is.
- 8.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en doe terug in de pan. Laat even uitdampen en voeg de melk, de rest van de boter, peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe. Stamp fijn.
- 9.** Voeg de truffelolie toe en roer deze door de puree. Voeg eventueel wat extra melk of boter toe voor een smeugere puree.
- 10.** Serveer met de varkenswangen. Werk af met lente-ui en bieslook.